
INDUSTRI KECAP ASIN DI LANGSA 1929-2013

Puja Kartika & Asnawi

Penulis Pertama adalah Alumni Program Studi Pendidikan Sejarah
Universitas Samudra Langsa, Aceh

Penulis Kedua adalah Pengajar pada Program Studi Pendidikan Sejarah
Universitas Samudra Langsa, Aceh.
asnawiabbas@gmail.com

Abstraksi

Dalam kehidupan sehari-hari, kecap merupakan salah satu komoditas yang tidak bisa di tinggalkan. Segala sesuatu aktivitas manusia, yang berhubungan dengan kuliner, akan selalu menggunakan kecap. Entah itu untuk keperluan ekonomis (berjualan) ataupun untuk konsumsi pribadi (rumah Tangga).

Langsa merupakan salah satu kota yang beruntung, karena memiliki Industri kecap sejak tahun 1929. Keberadaan industri kecap tersebut secara signifikan berpengaruh terhadap perkembangan kota Langsa. Perkembangan tersebut dapat dari segi citra kota, perkembangan ekonomi perkotaan, perkembangan ekonomi masyarakat, bahkan hingga perkembangan industry kuliner dengan bahan tambahan kecap.

Dalam tulisan ini, penulis ingin membahas secara mendalam mengenai Industri kecap asin di Langsa mulai tahun 1929-2013. Selain itu, penulis juga ingin mengkaji mengenai bagaimana proses perkembangan kota langsa yang diakibatkan dari adanya industry kecap.

Kata Kunci: Industri, Kecap, Langsa

1.1 Latar Belakang Masalah

Kota Langsa merupakan salah satu kota otonom termuda yang lahir di Provinsi Aceh. Kota Langsa berada kurang lebih 400 km dari kota Banda Aceh. Kota Langsa sebelumnya berstatus Kota Administratif sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 64 Tahun 1991 tentang Pembentukan Kota Administratif Langsa. Kota Administratif Langsa diangkat statusnya menjadi Kota Langsa berdasarkan Undang-Undang Nomor 3 tanggal 21 Juni 2001. Hari jadi Kota Langsa ditetapkan pada tanggal 17 Oktober 2001. Secara geografis, wilayah Kota Langsa mempunyai kedudukan strategis baik dari segi ekonomi maupun sosial dan budaya.

Salah satu Industri di kota Langsa yang masih tetap eksis sampai saat ini adalah Industri Kecap Asin Aneka Guna yang terdapat di Jalan Iskandar Muda, Kota Langsa yaitu Perusahaan Kecap Aneka Guna. Industri merupakan salah satu aktivitas ekonomi di Kota Langsa yang memiliki kontribusi besar dalam

perkembangan Kota Langsa. Industri adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Seperti halnya industri kecap yang ada di Kota Langsa yang mengolah bahan mentah yaitu kedelai menjadi barang jadi berupa kecap asin yang memiliki nilai tambah dan mendapatkan keuntungan.

Rumah toko di Jalan Iskandar Muda, Kota Langsa itu, sepiantas mirip toko kelontong. Cat putih di dindingnya sudah kusam. Dua tiang besar di depan toko menjadi penyangga. Toko model lama ini diapit dua usaha dealer sepeda motor merek ternama. Di dalam toko, setengah depa dari pintu, ada meja panjang di sisi kanan, mirip meja resepsionis. Di belakangnya berdiri rak berisi aneka cairan hitam terbungkus plastik. Ada juga yang terkemas dalam botol. Cairan hitam itu adalah kecap. Toko tanpa plang nama tersebut merupakan pabrik yang selama ini memproduksi Kecap Cap Singa. Sekarang, Kecap ini diproduksi dengan dua rasa: asin dan manis.

Pembuatan kecap merek singa ini pertama dibuat pada 1929 oleh Tjia Khiun. Kini usaha tersebut diteruskan cucunya yang merupakan generasi ketiga yaitu Karifudin Ciawi, yang akrab disapa Apuk. Menurut dia, selain merek singa, pabrik mereka juga memproduksi kecap serupa dengan label ayam dan merak.. Pabrik ini berdiri sudah turun –temurun. Keberadaan kecap sudah dikenal di negeri Tiongkok sekitar 3.000 tahun lalu. Aroma harum dan cita rasa gurih membuat kecap diterima luas sebagai bumbu masak utama dalam budaya kuliner Asia.

Terlepas dari asal-usulnya, bahan utama kecap produksi Apuk adalah kedelai. Hingga kini ia masih menggunakan resep lama. Resep ini sudah turun-temurun dari kakek neneknya dulu. Selain kedelai, bahan baku lain yang digunakan Apuk untuk meracik kecap ialah tepung terigu, garam, dan gula aren. Proses pembuatannya, kata Apuk, setelah dibubuhi garam, kedelai lalu difermentasikan dengan proses peragian selama beberapa minggu. Proses ini menghasilkan cairan kecoklatan beraroma harum yang khas. Cairan inilah yang kemudian disaring menjadi kecap asin, sedangkan kecap manis dibuat dari kedelai hitam dan gula. Apuk memilih memakai gula yang diproduksi secara tradisional, seperti gula merah atau gula jawa.

Meskipun banyak merk kecap yang beredar di pasaran, namun eksistensi kecap asin cap singa produksi Perusahaan kecap Aneka Guna masih tetap bertahan di pasaran. Perusahaan kecap Aneka Guna di Langsa merupakan salah satu industri yang sudah berdiri sejak puluhan tahun yang lalu. Tentu saja, dalam melakukan usahanya, pemilik banyak mengalami jatuh bangun untuk tetap mempertahankan Perusahaan Kecap Aneka Guna tersebut hingga detik ini.

Keadaan Umum Perindustrian di Aceh Timur Tahun 1971

Aktivitas perindustrian di Aceh Timur terutama yang menyangkut industri perkayuan telah mampu membawa perubahan yang mendasar dalam struktur ekonomi daerah. Hal ini ditandai dengan semakin bertambah besarnya sumbangan sektor industri terhadap produk domestik

regional bruto (PDRB) daerah. Industri yang juga mengakibatkan membangkitkan kegiatan pembangunan daerah berkat sifatnya yang sangat berefek meningkatnya predikat, Industri yang dapat menghasilkan devisa atau menghemat devisa dengan jalan menghasilkan barang-barang pengganti barang import (Pemda Tingkat II Kabupaten Aceh Timur, 1995: 21).

Pada negara-negara berkembang, peranan sektor industri juga menunjukkan kontribusi yang semakin tinggi. Kontribusi yang semakin tinggi dari sektor industri menyebabkan perubahan struktur perekonomian negara yang bersangkutan secara perlahan ataupun cepat dari sektor pertanian ke sektor industri. Sektor industri yang berkembang sampai saat ini ternyata masih didominasi oleh industri padat tenaga kerja (Sumber dari: http://Peranan_Sektor_Industri_Dalam_Pembangunan_Ekonomi_Indonesia_Blog.html diakses pada pukul 11.45 WIB, tanggal 29 April 2014).

2.1. Jenis Perindustrian

Industri adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Usaha perakitan atau assembling dan juga reparasi adalah bagian dari industri. Hasil industri tidak hanya berupa barang, tetapi juga dalam bentuk jasa.

2.1.1. Industri Besar

Kabupaten Daerah Tingkat II Aceh Timur merupakan salah satu sentral pengolahan kayu yang tergolong besar di Propinsi Daerah Istimewa Aceh. Disana telah tumbuh berbagai kegiatan pengolah ... seperti kayu lapis (plywood), kayu olahan untuk perumahan, dsb. Pengolahan kayu tersebut dilakukan oleh PT Appi, PT Grutti, dan PT Wiralano. Perusahaan-perusahaan tersebut menghasilkan kayu olahan dalam jumlah yang banyak dan diekspor ke berbagai pelosok dunia seperti Korea Selatan, Taiwan, Arab Saudi, Jepang, Hongkong, Singapore dan Malaysia. Disamping industri perkayuan, di Aceh Timur juga telah tumbuh industri kertas yang

mampu menghasilkan berbagai jenis kertas. Kertas olahan tersebut diekspor ke Singapore, Malaysia, Hongkong, Taiwan, China, Korea Selatan, Jepang, Saudi Arabia dan Kuwait (Pemda Tingkat II Kabupaten Aceh Timur, 1995: 22).

2.1.2. Industri Kecil

Pembangunan industri kecil di Kabupaten Daerah Tingkat II Aceh Timur diarahkan untuk menciptakan struktur ekonomi yang seimbang, terutama antara desa dan kota. Upaya untuk memacu pengembangan industri kecil adalah melalui pembinaan termasuk wajib uji produksi industri kecil, pelatihan mutu dan design, pelatihan peningkatan mutu, study perbandingan bagi pengrajin bordir, sulaman kasab, anyaman pandan, dan pandai besi, bantuan peralatan, kursus pembuatan tempé, serta bantuan bahan baku lainnya. Hasil-hasil produksi industri tersebut dapat dijadikan cenderamata oleh para pengunjung ke Aceh Timur (Pemda Tingkat II Kab. Aceh Timur, 1995: 22).

Perindustrian berat sampai saat ini belum ada di Aceh Timur, yang ada perindustrian ringan antara lain:

1. Penggajian Kayu

Jumlah perusahaan 28 buah yang aktif 19 buah, selebihnya ditutup. Hal ini disebabkan karena kekurangan modal, mesin-mesin banyak yang rusak, kredit bank yang diperoleh tidak berjalan seperti rencana semula dan kurangnya pemasaran. (Pemda Tingkat II Kabupaten Aceh Timur, 1971: 15)

2. Perusahaan Es Batu

Dalam tahun ini tidak ada produksi es batu, sedangkan kebutuhan es untuk daerah Aceh Timur tiap hari 20 ton. Kebutuhan terpaksa di datangkan dari Medan dalam jumlah terbatas dengan harga yang cukup tinggi. Perusahaan yang ada telah tutup karena mesin telah cukup tua dan perlengkapan/instalasi tidak dapat menjamin kapasitas produksi yang baik (Pemda Tingkat II Kabupaten Aceh Timur, 1971: 15).

3. Kilang Minyak Kelapa

Jumlah perusahaan kilang minyak kelapa 8 buah, yang aktif 5 buah. Kehidupan perusahaan sangat tergantung kepada 2 faktor pokok, yaitu bahan baku kopra yang cukup dan pemasaran yang baik. Pada umumnya kilang-kilang tersebut menggiling kelapa basah. Hanya 2 perusahaan yang menggunakan kelapa kering atau kopra (Pemda Tingkat II Kabupaten Aceh Timur, 1971: 15)

4. Perusahaan Rokok

Menurut laporan yang diterima, produksi makin hari makin menurun (relatif sangat kecil) dan perusahaan yang ada hanya 1 yaitu PT. MITHM, kemudian saingan terhadap masuknya rokok dari luar daerah dan produksi perusahaan tersebut pemasarannya hanya ada keluar daerah sedangkan dalam daerah sudah tidak bisa dipertahankan. Jika perusahaan ini tidak mengadakan rehabilitasi terhadap alat produksi serta kualitas dan kuantitasnya kemungkinan tidak bisa dipertahankan lebih lama (Pemda Tingkat II Kabupaten Aceh Timur, 1971: 15).

5. Pabrik Sabun

Perusahaan ini tidak begitu banyak mengalami kenaikan produksi karena bahan pokok yang digunakan hanya soda dan minyak makan. Bahan-bahan ini mudah didapat dalam daerah untuk menekan harga, sekarang dicampur sebagian dengan minyak kelapa sawit yang kualitasnya tidak berubah, meskipun perusahaan ini terdesak juga dengan sabun dari luar seperti cap sampan, Sunlight dan Rinso namun sabun produksi daerah tetap bernilai di pasaran (Pemda Tingkat II Kabupaten Aceh Timur, 1971: 15)

6. Industri Kerajinan

Umumnya perusahaan ini mengalami kesukaran yang sama dalam kehidupannya hanya beberapa saja yang dapat di harapkan. Hal tersebut tidak lain disebabkan karna tidak ada yang bersifat tradisional dan yang menonjol mendapat

kemajuan (Pemda Tingkat II Kabupaten Aceh Timur, 1971: 15)

- **Arang kayu**

Merupakan industri rakyat yang menduduki disebelah pesisir sangat berdekatan dengan Hutan Manggroev atau lebih yang dikenal Pohon Bakau. Jumlah perusahaan yang terdaftar 300 buah dengan produksi rata-rata/bulan 400 ton. Pada waktu itu perusahaan tersebut agak maju karena perlemparan hasil produksi tidak saja di dalam daerah bahkan sampai keluar negeri misalnya Malaysia (Pemda Tingkat II Kabupaten Aceh Timur, 1971: 15).

- **Ikan Asin**

Umunya berjalan dengan baik asal saja kebutuhan bahan baku tetap tersedia, tetapi akibat tidak adanya pasokan es yang cukup, maka para nelayan sangat tertekan oleh sebab itu jika produksi ikan banyak, tidak dapat di awetkan dan para pembeli menentukan dengan harga yang lebih murah. (Pemda Tingkat II Kabupaten Aceh Timur, 1971: 15)

7. Industri-Industri Baru Yang Akan Menyusul

Diantaranya PT. Elang Medan untuk pabrik es & cold stronge dan PT. Selat Malaka untuk mengolah kayu bakau guna di ekspor. Kedua perusahaan ini masih dalam tahap pembicaraan dengan pihak atasan. Kegiatan-kegiatan lain perindustrian Provinsi Daerah Istimewa Aceh yang bekerja sama dengan ABD telah mengadakan survey ke daerah aceh timur dan telah merencanakan beberapa proyek industry (Pemda Tingkat II Kabupaten Aceh Timur, 1971: 15)

2.2. Daerah Perkembangan/kegiatan industri .

Sektor Industri diharapkan dapat menjadi motor penggerak perekonomian nasional dan telah menempatkan industri manufaktur sebagai penghela sektor rill. Hal ini dapat dipahami mengingat berbagai

kekayaan sumber daya alam kita yang memiliki keunggulan komparatif berupa produk primer, perlu diolah menjadi produk industri untuk mendapatkan nilai tambah yang lebih tinggi. Sesuai dengan tahapan perkembangan negara kita, sudah saatnya kita melakukan pergeseran andalan sektor ekonomi kita dari industri primer ke industri sekunder, khususnya industri manufaktur nonmigas.

Daerah-daerah yang memiliki faktor yang kuat untuk menunjang adanya sebuah industri daerah seperti di Kota Langsa hanya terbatas pada bidang perkebunan dan pengolahan hasil hutan Seperti (Arang Kayu, Plywood) tetapi untuk masa-masa yang akan datang perlu disediakan Daerah Industri ini. Berdasarkan hal tersebut, maka diusulkan daerah Industri ini diletakkan didaerah antara. Pusat Kota dengan Pelabuhan Kuala Langsa dan terus kearah Timur mencapai Langsa.

Dengan diusulkannya daerah Industri ataupun berupa seperti kawasan ini bukan berarti semua jenis industri harus diletakkan didaerah ini, tetapi hanya jenis-jenis Industri sedang sampai berat dan jenis-jenis Industri yang dapat mengganggu lingkungan masyarakat sekitarnya, misalnya karena suara, asap, bau (*Cram Rubber*), air buangnya seperti limbah dan lainnya, Industri yang sama sekali tidak mengganggu sifatnya dapat disebarakan pada daerah-daerah tertentu didalam kota. Klarifikasi jenis industri yang harus diletakan pada daerah industri dan yang disebarakan dalam kota membutuhkan penyelidikan yang lebih khusus (Percanaan Kota Langsa, 1976: 40).

Sebuah kota untuk daerah industri seharusnya memang sangat perlu dibuat untuk menjadikan tata kota yang teratur. Industri-industri yang sifatnya mengganggu lingkungan sekitarnya, misalnya menghasilkan asap dan suara yang berisik, lebih baik diletakkan di daerah yang jauh dari rumah penduduk agar tidak mengganggu masyarakat disekitar. Begitu pula dengan industri yang sifatnya tidak

mengganggu masyarakat sekitar, bisa diletakkan disatu kawasan didalam kota.

Industri Kecap Asin di Langsa dari Masa ke Masa

Industri adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Seperti halnya industri kecap yang ada di Kota Langsa yang mengolah bahan mentah yaitu kedelai menjadi barang jadi berupa kecap asin yang memiliki nilai tambah dan mendapatkan keuntungan. Salah satu industri di Kota Langsa yang masih tetap eksis sampai saat ini adalah industri kecap asin yang terdapat di Jalan Iskandar Muda, Kota Langsa yaitu Industri Kecap Aneka Guna. Industri yang sekarang dipimpin oleh Pak Apuk (panggilan akrab Bapak Karifudin Ciawi) telah banyak mengalami perkembangan. Sebelum di pimpin oleh pak Apuk, pabrik kecap asin ini dipimpin oleh kakeknya yaitu Tjia Khiun, dan disusul oleh sepupu pak apuk yaitu Ibu Herawati.

3.1. Masa kepemimpinan Tjia Khiun

Tjia Khiun adalah orang pertama dan satu-satunya dari warga Etnis Tionghoa yang beragama Budha mendirikan dan sekaligus pengelola industri pabrik kecap yang diberikan dengan nama Kecap Aneka Guna di Langsa pada masa itu. Usaha industri pabrik kecap tersebut telah berjalan kurang lebih 84 Tahun (Delapan Puluh Empat) yang dimulai dari tahun 1929, pada masa itu Aceh lebih tepatnya di daerah Langsa masih diduduki oleh Bangsa Belanda. Pada saat itu kenegerian Aceh masih diduduki Belanda dengan bukti beberapa faktor yang dapat kita jumpai sekarang banyak bangunan-bangunan peninggalan Belanda di Daerah Langsa.

Dengan upaya merintis dan mendirikan Industri pabrik kecap Aneka Guna di Langsa pada saat itu menggunakan sumber dana pribadi Tjia Khiun, ia merintis usaha industri rumah tangga pada tahun 1929. Pada masa itu produksi kecap asinnya hanya dipasarkan sekitar Langsa dan sekitarnya dengan nilai tukar mata uang

yang masih menggunakan uang Golden mata uang Belanda sampai dengan tahun 1950. Dikarenakan transportasi pada masa itu sangat minim hanya bisa dilalui jalur laut melalui Pelabuhan Langsa dengan menggunakan Kapal Laut dan jalur darat hanya bisa menggunakan kereta api yang pada saat itu belum beberapa aktif. (Sumber wawancara bapak Karifudin Ciawi pada tanggal 24 April 2014 jam 10.00.Wib di Toko Perdana Jalan Iskandar Muda.

3.2. Masa kepemimpinan Herawati

Herawati merupakan cucu perempuan dari Tjia Khiun. Ibu Herawati meneruskan usaha pada sekitar tahun 1963 setelah masa-masa kemerdekaan Indonesia. Dikarenakan riwayat hidup maupun foto mendiang Ibu Herawati dan riwayat kepemimpinannya kekurangan sumber lisan maupun tulisan ketika diwawancara Pak Apuk. Ibu Herawati adalah kakak sepupu dari Karifudin Ciawi (Pak Apuk) yaitu pemilik sekaligus pimpinan pabrik kecap Aneka Guna sekarang.

Menurut beberapa keterangan yang diperoleh dari pak Apuk ketika ditanya tentang riwayat hidup beliau, beliau meninggal dan dikebumikan di Jakarta. Sebab menurut cerita dari Karifudin Ciawi (Pak Apuk), Ketika Tjia Khiun menyerahkan Industri Pabrik Kecap tersebut ke cucunya yang bernama Ibu Herawati, beliau tinggal di Malaysia sampai di akhir hayatnya dikebumikan disana. Sedangkan mendiang Ibu Herawati memiliki sebagian besar keluarga anak dan menantu tinggal di Jakarta oleh karena itu beliau sampai di akhir hayatnya dikebumikan disana (Wawancara Karifudin Ciawi 24 April 2014).

3.3. Masa kepemimpinan Karifudin Ciawi (Pak Apuk)

Karifudin Ciawi (Pak Apuk) yang lahir pada tanggal 23 Juli 1949, sekarang berusia 65 tahun dengan tamatan jenjang tingkat pendidikan SMA. Keluarga Karifudin Ciawi (Pak Apuk) yang beralamat tinggal di Jalan Iskandar Muda No. 87 Langsa. Istri dari Karifudin Ciawi (Pak Apuk) Apuk yang bernama Sartika Lestari

(59), dan bersama ke empat anaknya yang bernama Lidya Nonita (32), Silvia Septia (29), Kistia Maryanti (27), dan Melia Oktiva (22). Selain menjadi pimpinan atau pengelola industri pabrik kecap Aneka Guna, ia juga mengelola Toko Perdana yaitu Ruko yang menyediakan segala Perlengkapan ATK tepatnya di depan Kampus Fakultas Ekonomi Unsam di Jalan Iskandar Muda. Karifudin Ciawi (Pak Apuk) merupakan generasi ke-3 pengelola Pabrik Kecap Aneka Guna yang telah berjalan kurang lebih 84 (Delapan Puluh Enam) tahun yang dimulai dari tahun 1929. Pembuatan kecap merek Singa ini pertama dibuat pada 1929 oleh Tjia Khiun oleh kakeknya Karifudin Ciawi (Pak Apuk).

Kini usaha tersebut telah diteruskan oleh cucunya yaitu Karifudin Ciawi, yang akrab disapa Pak Apuk. Menurut dia, selain merek cap singa yang produksinya, pabrik kecapnya mereka juga memproduksi kecap serupa dengan label Cap ayam dan Cap Burung Merak. Sejak memimpin ataupun mengelola sekitar pada tahun 1970, Kecap Asin Cap Singa telah lama di produksi keluarga keturunan Tionghoa tetap menjaga rasa dan aromanya dengan sekarang diteruskan oleh generasi/pengelola yang ke 3 nya yaitu Karifudin Ciawi:

Dulu ketika pada tahun 1970 karyawan Pak Apuk berjumlah 17 Orang dan sekarang 2014 karyawan pak Apuk berjumlah 27 Orang dengan modal pribadi dan omset pendapatan perhari Rp 7.000.000/Hari pada tahun 2013 sedangkan pada tahun 1996 pendapatan di pabrik Kecap Aneka Guna Rp.853.000/Hari (Delapan Ratus Lima Puluh Tiga Ribu Rupiah) hanya hari minggu saja tidak memproduksi jadi rata-rata satu bulan hanya 26 (Dua Puluh Enam) hari saja hari kerja, dan dulu tahun 1990 botol kosong di beli dengan harga Rp.200/ botol kecil. Bahan dasar pembuatan Kecap Asin adalah berupa kedelai yang telah difermentasi yang di peroleh bahan bakunya dari Aceh dan Sumatera

Utara. Karyawan Kecap Aneka Guna semuanya mendapat asuransi BPJS Kesehatan dan Karyawan Aneka Guna mendapat gaji Perbulan yaitu Rp.1.750.000 (Satu Juta Tujuh Ratus Lima Puluh Rupiah) setara dengan UMP. Kontribusi dari pabrik Kecap Aneka Guna menyumbang pajak hasil Industri Kecapnya ke Pemerintah Provinsi Aceh menurut PPN (Pajak Pertambahan Nilai) 10% dan PPh (Pajak Penghasilan) 1% atau digabungkan jumlah keseluruhan menjadi 11% dari omset penjualan perbulan di pabrik kecap Aneka Guna, sedangkan Pajak untuk Pemko Langsa berupa pajak Retribusi Rp.300.000/tahun, pajak PBB Rp. 1.000.000./tahun, dan pajak sampah Rp.120.000/Tahun. Untuk setiap 3 (Tiga) Tahun sekali izin operasional pabrik kecap Aneka Guna diperpanjang di Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Pemerintah Kota Langsa. Dan data tahun 1970 kurang sumber secara tertulis dan lisan (Wawancara dan tulisan Karifudin Ciawi pada tanggal 24 April 2014)

Karifudin Ciawi (Pak Apuk) merupakan Cucu Laki-laki dari Tjia Khiun telah meneruskan usaha Industri pabrik kecap di Aneka Guna pada tahun 1970. Bertambahnya jumlah karyawan yang dulu hanya 17 orang dan sekarang 27 orang, merupakan suatu perkembangan yang sangat bagus. Artinya, industri kecap asin tersebut mengalami perkembangan yang sangat bagus dari tahun ke tahun. Hal ini terlihat dari jumlah karyawan yang semakin banyak dan hasil Produksi Industri Kecap juga meningkat, dengan demikian pendapatannya pun dari tahun ke tahun semakin meningkat. Di daerah lokasi rumah toko di Jalan Iskandar Muda, Kota Langsa, itu sepiintas mirip toko kelontong. Cat putih di dindingnya sudah kusam. Dua tiang besar di depan toko menjadi penyangga. Toko model lama ini diapit dua usaha dealer sepeda motor merek ternama. Namun kini toko

tersebut telah pindah disebelahnya. Toko yang dibangun lebih modern dan lebih luas dari toko lama. Sehingga lebih menarik minat konsumen untuk membeli kecap langsung di toko tersebut.

Pada umumnya, kata pak Apuk, konsumen atau langganan mereka adalah Pedagang Mie Aceh. Tak hanya dari Langsa, ada juga pedagang dari luar kota yang membeli kecap Aneka Guna tersebut. Sebagian pembeli datang sendiri membeli ke toko. Sebagian lagi diantar Apuk langsung kepada pelanggan. Apuk memasarkan kecap itu hingga ke Banda Aceh. Target utama pasar kecap memang di pantai timur Aceh. Namun, Apuk mengaku pemasaran kecap sudah menurun dibandingkan sebelum saat konflik melanda di Aceh.

Pada saat itu, menurutnya pabrik Industri kecapnya mampu memproduksi empat hingga lima kali dalam sepekan. Di masa Konflik berpanjangan di Aceh, produksi kecapnya menurun menjadi satu hingga dua kali dalam sepekan. Hingga pada saat masa Konflik Aceh hanya ada di beberapa kota-kota di pesisir Utara-Timur Aceh, seperti Lhoksukon, Matang Kuli, dan Panton Labu, kecap tersebut tidak lagi disuplai oleh Apuk:

Banyak dinamika disaat penjualan Kecap di Pabrik Kecap Kecap Aneka Guna dengan mengurangi produksi biasanya. Pada fungsi pemasaran ini perusahaan melakukan penyimpanan setelah produk kecap asin akan dipasarkan. Dimana pelaksanaan penyimpanan sangatlah berpengaruh pada ketersediaan stock yang ada digudang, apabila ketersediaan kedelai kurang, maka masih ada stock yang tersedia digudang untuk memenuhi permintaan konsumen dipasar, itu terjadi di Waktu konflik berpanjangan di Aceh dan daerah-daerah rawan di Aceh Timur dan Utara kecap tidak dipasarkan karena faktor keamanan, begitu juga sebaliknya mereka (pembeli) tidak berani mengambil risiko untuk membeli langsung ke pabrik," ujar Apuk. Usai perjanjian damai, secara

perlahan Apuk mengembangkan lagi pemasaran kecap. Namun, jumlah kecap yang dijual menurun. "Karena saat ini pelanggan tetap kami sudah tidak lagi tinggal di Aceh. Kini Apuk mengaku sedang mencari pelanggan baru. Namun, survei mereka menunjukkan hasil tidak bagus. Selain faktor ekonomi, kata Apuk, usaha serupa juga bertambah banyak. Apuk dikepung para pesaing. Produksi kecap mulai ditingkatkan menjadi tiga kali sepekan. Omzet penjualan, kata Apuk, sekitar seratus juta rupiah setiap bulan. Kecap itu dijual kepada pelanggan dengan sistem kredit. "Pada bulan pertama kami antar tidak diminta uang, dan bulan berikutnya ketika kami menjual kecap lagi baru uang barang pertama diambil dan seterusnya seperti itu," ujar Apuk (Wawancara dan tulisan Karifudin Ciawi 24 April 2014).

Tak semuanya sebuah produksi industri itu berjalan dengan baik ataupun lancar seperti biasanya, namun ada juga yang macet ketika berjalan industri tersebut. Banyak dinamika terjadi disaat penjualan dengan mengurangi produksi biasanya. Dimana pelaksanaan penyimpanan sangatlah perlu untuk berpengaruh pada ketersediaan stock yang ada digudang, apabila ketersediaan bahan baku kurang, maka masih ada stock yang tersedia digudang untuk memenuhi permintaan konsumen dipasar, itu terjadi di Waktu konflik berpanjangan daerah-daerah rawan tidak dipasarkan karena faktor keamanan, begitu juga sebaliknya mereka (pembeli) tidak berani mengambil risiko.

Namun selain Langsa sebagai kota tempat produksi dan tempat distribusi Kecap di daerah timur Aceh, industri pabrik kecap Aneka Guna juga memasarkan kecap itu hingga ke Banda Aceh. Target utama pasar kecap memang tidak hanya di pantai bagian Utara Timur Aceh saja. Di Kota Medan, Sumatera Utara juga membuka kantor dan

sekaligus cabang distribusi dari Langsa untuk di pasarkan di luar Aceh. Dikarenakan di cabang distribusi Kota Medan disana menyimpan segala hal berupa dokumen ataupun berupa arsip-arsip penjualan dari masa ke masa. Selain menjadi tempat distribusi atau tempat penampungan sementara sebelum di pasarkan berbagai daerah di Sumatera Utara (Menurut keterangan pak Apuk, ketika ditanyakan cabang yang ada diluar Aceh atau Langsa)

Dikarenakan di daerah Kota Medan merupakan kantor Perwakilan distribusi Kecap Aneka Guna selain disana masih ada stock yang tersedia digudang untuk memenuhi permintaan konsumen dipasar menyimpan segala hal berupa dokumen ataupun berupa arsip-arsip penjualan dari masa ke masa. Setiap minggu pak apuk selalu ke Medan untuk mendistribusikan selain itu juga membawa data-data produksi dan penjualan Kecap (Wawancara Karifudin Ciawi 24 April 2014).

Kecap sudah dikenal di Negeri Tiongkok sekitar 3.000 tahun lalu. Aroma harum dan citarasa yang begitu gurih membuat kecap diterima dengan di konsumsi luas sebagai bumbu masak utama dalam budaya kuliner khususnya di Asia. Kecap dianggap dapat meningkatkan gairah dan dapat menambah nafsu makan. Dari beberapa karyawan yang berjumlah 27 orang karyawan Pak Apuk yang berkerja di Aneka Guna, diantaranya ada yang berasal dari Aceh Utara yang telah berkerja lebih kurang 30 tahun sejak tahun 1984 yang bernama Abdul Latief:

Seminggu dapat memasak kedelai dengan takaran 1,5 Ton (Satu Setengah) perminggu, memasak kecap dalam beberapa kual/bak besar dengan bara api kayu yang selalu panas/hangat. Jika memasak memakai gas kurang bagus, sebab kalau sudah masak dengan Gas akan dimatikan api tanpa bara menghangat kual/bak akan mengurangi kualitas rasa kecap. Sehari pabrik Kecap Aneka Guna milik pak Apuk bisanya

memproduksi 200 Lusin dengan Botol Besar dengan Rincian pagi 110 lusin dan sorenya 90, 280 Lusin dengan botol Kecil dengan rincian pagi 180 lusin dan sorenya 100 lusin, dan 280 lusin dengan Botol Plastik dengan rincian pagi 180 lusin dan sorenya 100 lusin. Pak Latief dan kawan-kawan karyawan lainnya Biasanya masuk jam Jam 07.30 s/d 11.30 Wib hingga Jam istirahat dan masuk setelah istirahat 13.30 s/d 16.30 Wib. Dulu ketika bekerja pertama kali masuk dengan upah bayaran gaji Pak Latief hanya Rp.250/Hari pada tahun 1984. Dan sekarang mendapat asuransi BPJS Kesehatan dulu lebih dikenal Jamsostek dan Pak Latief sekarang sebagai Karyawan Aneka Guna mendapat gaji Perbulan yaitu Rp.1.750.000 (Satu Juta Tujuh Ratus Lima Puluh Rupiah) hampir setara dengan UMP Kota. Dihari Minggu libur kerja terkadang jika diperlukan kerja ketika diperlukan mendadak dan begitu juga dengan dihari libur Nasional. (Sumber Wawancara pada tanggal 09 Mei 2014, pukul 15.00. Wib di tempat Pabrik Kecap Aneka Guna di Jalan Iskandar Muda dengan Narasumber: Pak Abdul Latief karyawan Aneka Guna yang berasal dari Aceh Utara dan tempat tanggal lahir di Aceh Utara 02 April 1959 telah lama berkerja lebih kurang 30 tahun sejak tahun 1984 di masa Kharifudin Ciawi atau lebih akrab di panggil Pak Apuk dan sekarang telah beralamat di Desa Sungai Pauh mempunyai 5 (Lima) Anak)

Abdul Latief merupakan karyawan yang paling sangat senior atau paling berpengalaman yang berkerja dari diantara karyawan yang lainnya di Pabrik Kecap Aneka Guna di Jalan Iskandar Muda, dia telah berkerja telah lama berkerja lebih kurang 30 tahun dari tanggal 02 April 1984 hingga sekarang. Selain Pak Latief dari beberapa karyawan yang berjumlah 27 orang

karyawan Pak Apuk yang berkerja di Aneka Guna, diantaranya adalah kak Nur karyawan perempuan yang telah berkerja sejak tahun 1995;

Biasanya masuk jam Jam 07.30 s/d 11.30 Wib hingga Jam istirahat dan masuk setelah istirahat 13.30 s/d 16.30 Wib. Sehari pabrik Kecap Aneka Guna milik pak Apuk bisanya memproduksi 200 Lusin dengan Botol Besar dengan Rincian pagi 110 lusin dan sorenya 90, 280 Lusin dengan botol Kecil dengan rincian pagi 180 lusin dan sorenya 100 lusin, dan 280 lusin dengan Botol Plastik dengan rincian pagi 180 lusin dan sorenya 100 lusin. ada juga konsumen yang berasal dari Pekanbaru dan Jakarta. Biasa konsumen tersebut membeli kecap asin saat mereka pulang dari Langsa. Mereka memesan kecap asin satu bulan sekali dari Aneka Guna sebanyak 5 (Lima) jeregen. Konsumen yang berasal dari Pekanbaru dan Jakarta tersebut umumnya adalah pedagang Mie Aceh dan Nasi Goreng. Dan sekarang mendapat asuransi BPJS Kesehatan dulu lebih dikenal Jamsostek dan Kak Nur sekarang sebagai Karyawan Aneka Guna mendapat gaji Perbulan yaitu Rp.1.750.000 (Satu Juta Tujuh Ratus Lima Puluh Rupiah). Kaka Nur telah berkerja dari tahun 1995, bahai kedelai diperoleh dari Medan.(wawancara dari kak Nur karyawan Aneka Guna yang telah berkerja dari tahun 1995)

Distribusi kecap asin Aneka Guna tidak hanya dijual di daerah Aceh saja, namun ada juga konsumen yang berasal dari Pekanbaru dan Jakarta. Biasa konsumen tersebut membeli kecap asin saat mereka pulang dari Langsa. Mereka memesan kecap asin satu bulan sekali dari Aneka Guna sebanyak 5 (Lima) jerigen. Konsumen yang berasal dari Pekanbaru dan Jakarta tersebut umumnya adalah pedagang Mie Aceh dan Nasi Goreng, mereka masih menggunakan

Kecap asin Aneka Guna karena rasa asin yang khas yang berbeda dari kecap asin yang lainnya.

Kedelai merupakan bahan pokok utama dalam pembuatan kecap. Kecap merupakan ekstrak dari hasil fermentasi kedelai yang dicampur dengan bahan-bahan lain (tepung, gula, garam, dan bumbu) untuk meningkatkan citarasa masakan. Jenis-jenis kedelai yang umum dipakai dalam pembuatan kecap adalah kedelai hitam dan kedelai kuning. Tidak ada perbedaan komposisi diantara keduanya dan jenis kedelai tersebut tidak berpengaruh terhadap efektivitas yang telah fermentasi atau lewat pebusukannya. Proses pembuatannya dari kata Apuk, setelah dibubuhi garam, kedelai lalu difermentasikan dengan proses peragian selama beberapa minggu. Proses ini menghasilkan cairan kecoklatan beraroma harum yang khas. Cairan inilah yang kemudian disaring menjadi kecap asin, sedangkan kecap manis dibuat dari kedelai hitam dan gula. Apuk memilih memakai gula yang diproduksi secara tradisional, seperti gula merah atau gula jawa.

Kontribusi Industri Kecap Asin di Langsa

Peranan di sektor Industri dalam pembangunan sebuah daerah nasional yang maju dapat ditelusuri dari kontribusi masing-masing subsektor terhadap laju pertumbuhan ekonomi secara skala nasional. Sektor industri memegang peran kunci sebagai mesin pembangunan karena sektor industri memiliki beberapa keunggulan dibandingkan sektor lain. Salah satu hakikat pembangunan ekonomi adalah serangkaian usaha dan kebijaksanaan yang bertujuan untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi.

4.1. Kontribusi Ekonomi

Pembangunan daerah merupakan bagian dari integral terhadap pembangunan nasional. Pembangunan daerah lebih ditunjukan pada urusan peningkatan kualitas masyarakat, pertumbuhan ekonomi dan pemerataan ekonomi yang optimal, perluasan tenaga kerja, dan peningkatan taraf hidup masyarakat. Dalam rangka pengembangan sistem pengelolaan dalam

kontribusi ekonomi di Langsa perlu dilakukan studi mengenai aspek sosial ekonomi dengan sasaran untuk mengetahui potensi terhadap wilayah dan penduduk yang diperlukan sebagai data dan informasi dalam perencanaan. (Diakses Dari Sumber [http://berawal dari mimpi pembangunan daerah aceh \(kota Langsa\) pada 12 Maret 2014, pukul 09:48:03.WIB](http://berawal dari mimpi pembangunan daerah aceh (kota Langsa) pada 12 Maret 2014, pukul 09:48:03.WIB))

Dijelaskannya, letak strategis Kota Langsa sebagai salah satu pusat pengembangan wilayah dan ekonomi regional dikawasan Timur Aceh dengan dukungan beberapa kabupaten lainnya mampu menjadikan regional Kota Langsa mandiri dan meningkatkan produktifitas ekonomi cirri khas masyarakat tanpa harus bertumpu pada daerah Sumatera lainnya. Dengan dukungan Pelabuhan Kuala Langsa, maka di harapkan Kota Langsa dapat mengekspor Kecap Asin Aneka Guna ke Dalam maupun Luar Negeri seperti yang kita harapkan selama ini:

Kontribusi tiap-tiap sektor yang merupakan kekuatan ekonomi untuk kota Langsa adalah perdagangan Industri, hotel (jasa) dan restoran. Selaku kota transit, maka dengan kontribusi yang ada ini, Langsa sangat potensial menjadi kota perdagangan dan jasa. Maka kedepan untuk mewujudkan Langsa sebagai kota perdagangan dan jasa, perlu ditumbuh kembangkan dan di bina berbagai bentuk usaha kecil dan menengah pada berbagai sektor. Sebab jiwa kewirausahaan merupakan salah satu faktor yang dapat memberikan lapangan kerja baru.(Diakses <http://rakyataceh.com> Pada tanggal 12 Maret 2014, pukul 09:37:37 WIB)

Memperhatikan kehidupan keadaan sosial budaya masyarakat atau penduduk di Kota Langsa yang memiliki heterogenitas dan akulturasi budaya yang tinggi. Maka sektor jasa dan perdagangan merupakan bidang yang lebih berkembang sebagai arah perkembangan pembangunan Kota Langsa. Dikarenakan Langsa berada jalur lintas Timur Sumatera Selaku kota transit, maka dengan kontribusi yang ada ini, Langsa

sangat potensial menjadi kota perdagangan dan jasa tempat persinggahan orang-orang dari Medan ke Banda Aceh atau sebaliknya. Dijelaskannya, letak strategis Kota Langsa sebagai salah satu pusat pengembangan wilayah dan ekonomi regional dikawasan timur Aceh dengan dukungan beberapa kabupaten lainnya mampu menjadikan regional Langsa yang mandiri dan meningkatkan produktifitas ekonomi masyarakat tanpa harus bertumpu pada daerah Sumatera.

4.2. Kontribusi Sosial

Kota Langsa direncanakan untuk dikembangkan dan di bangun oleh Pemerintah Daerah Aceh (D.I. Aceh) sebagai Sub Pusat Perkembangan di Aceh terhadap Wilayah III (setelah Kota Lhokseumawe dan Kota Banda Aceh) dan sebagai pusat perkembangan di Daerah Tingkat II Aceh Timur (masih Langsa Ibukota Aceh Timur sebelum dimekarkan pada 2001 sebagai Kota Madya), juga merupakan salah satu kota yang mendukung sistem pengembangan wilayah pembangunan utama Sumatra Bagian Utara Dengan melihat Permasalahan tersebut Diatas Kota Langsa akan berpungsi Kota Industri dan Kota Pelabuhan:

Terhadap Kota Medan, Langsa dapat pula berfungsi sebagai counter magnetnya Kota Medan dengan mendekonsentir sebagai aktivitas di wilayah pembangunan utama. Sumatra Bagian Utara, sehingga tekanan penduduk yang mungkin terlalu besar dapat dikurangi. Dan dipihak lain Kota Langsa dengan luas daerah 1949 Ha dengan kepadatan penduduk rata-rata 25 orang/Ha pada thn 1975 menjadi 52 orang/Ha. Pada tahun 2000 masih membutuhkan pertambahan penduduk 2 (dua) kali dari yang sekarang untuk menjadikan sebuah kota yang idealnya harus berpenduduk dengan kepadatan minimum 100,orang/Ha. (Perencanaan Kota Langsa, 1976: 9)

Suatu penyusunan Rencana Kota (*City Planning*) harus mempunyai tujuan yang jelas yang akan merupakan "Pegangan Dasar" dalam mengarahkan setiap tindakan pembangunan dalam kota. Tampak adanya tujuan yang jelas maka pegangan dan arah dari tindakan-tindakan pembangunan dalam kota tidak terkontrol atau tidak terkordinir. Selanjutnya sesuai dengan fungsi kota Langsa yang sekarang dan potensi yang mungkin diarah dalam penyusunan Rencana Garis besar Kota Langsa, maka dapat kiranya tujuan utama itu dirumuskan.

DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku & Arsip

Sjamsuddin, Helius. (2007), *Metodologi Sejarah*, Yogyakarta : Ombak

Louis Gottschalk. (1975). *Mengerti Sejarah*, Terjemahan: Nugroho Notosusanto. Jakarta: UI Press

Kuntowijoyo, (2003). *Pengantar Ilmu Sejarah*, Yogyakarta, PT. Tiara Wacana.

Pemerintah Daerah Kabupaten Aceh Timur. (1971). *Laporan Pemerintah Daerah Kabupaten Atjeh Timur*.

Pemerintah Daerah tingkat II Aceh Timur. (1995) *Pesona Alam Aceh Timur* diterbitkan oleh: Kantor Bupati KDH Tingkat II Kabupaten Aceh Timur, di masa Bupati Alauddin AE, pada tahun 1995

Perencanaan Kota Langsa, 1976, *Unit Perencanaan Daerah IST. Aceh-Direktorat Tata Kota & Tata Daerah Direktorat Jenderal Cipta Karya* - Departemen Perkerjaan Umum.

Dinas Perindustrian Provinsi Daerah Istimewa Atjeh, (1970), *Laporan Tahunan Tahun 1970*, Banda Aceh, Kepala Dinas Perindustrian Ir Hajatun Nusuf.

Sumber wawancara

1. Kak Nur (karyawan CV.Aneka Guna / 38 thn), 5 Oktober 2013
2. Kharifudin Ciawi (Pemilik/Pengelola Pabrik Kecap CV.Aneka Guna) 10 Oktober 2013, Dan 24 April 2014 jam 10.00.Wib
3. Abdul Latief.(Karyawan pabrik kecap CV.Aneka Guna /61 tahun) 09 Mei 2014, pukul 15.00. Wib
4. Aji Saputra (Pedagang Mie Aceh Di alur Pinang Timur/22 thn), 20 Maret 2014
5. Anak Bang Amat Rujak, (Penjual Rujak Aceh) 20 Maret 2014
6. Faisal Al Rasyid (Pedagang Mie Aceh Di alur Pinang Timur/22 thn), 12 April 2014
7. Panut purwanto (penjual bakso/ 40 tahun) 28 Mei 2014

Sumber elektronik

<http://www.langsakota.go.id> Pada tanggal 24 September 2013, 14:03:00 WIB

<http://peranansektorindustrialampembangunanekonomiindonesia> pada 12 Maret 2014, pukul 09:48:03.WIB

<http://rakyataceh.com> Pada tanggal 12 Maret 2014, pukul 09:37:37 WIB

Surat kabar tentang Serambi Kuliner <http://Serambinews.com> terbitan hari Sabtu 22 Maret 2014: Hal 14
<http://gorenganwikipediabahasaindonesia>.) Diakses pada pukul 06.36 WIB, 27 April 2014.

<http://www.tasty-indonesian-food.com/bakso.html> Diakses pada pukul 11.16 WIB, 12 Mei 2014